

Kluyveromyces marxianus

Resumen

Cultivo puro de la levadura de fermentación

Kluyveromyces marxianus

CCAB131/6c

Previamente conocida como *Saccharomyces marxianus*

Utilizada para fermentaciones alimentarias.

Dos cajas de Petri.

Clasificación

División/Filo: Ascomycota

Clase: Hemiascomycetes

Orden: Saccharomycetales

Cultivo

Agar YPD pH 6.5;

Manutención por subcultivos; 28 °C;

Información del cultivo

Identificador	CCAB131/6c
Relacionada con	KMU-3
Morfología	Células subglobosas cilíndricas, de color blanco y diámetro 5 µm. Núcleo notorio, reproducción por gemación;
Nivel de bioseguridad	1

Condiciones generales de manutención

Temperatura	25 °C - 30 °C
Medio de cultivo	YPD
Sustrato preferente	Dextrosa
PH óptimo	6.5 ± 0.2
Tasa específica de crecimiento	0.05 (h-1)

Condiciones óptimas de crecimiento

Fuente de carbono preferida (Glucosa) = 20 g/L

Temperatura óptima = 30 °C

pH 4.5

Agitación = 500 rpm

Aireación = 1 vvm

Algae Bank® Hoja Técnica

Kluyveromyces marxianus

Clasificación arancelaria

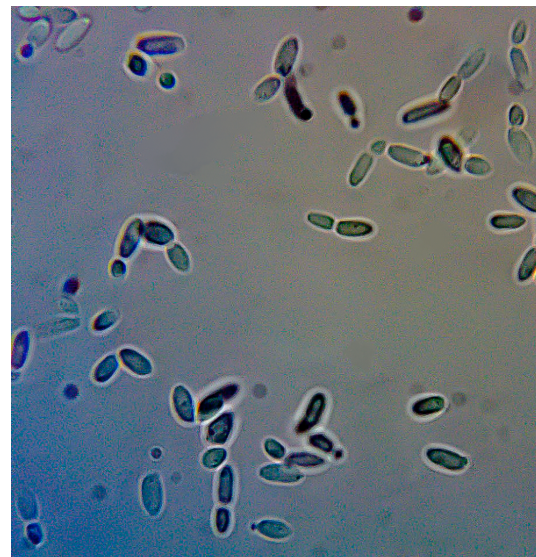
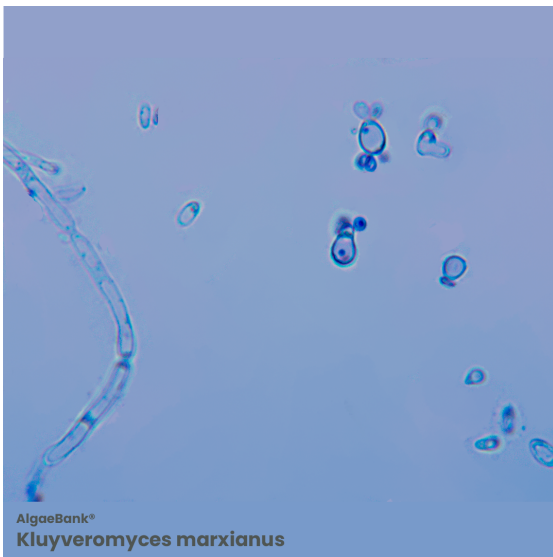
PARTIDA S.A.

21.02 - LEVADURAS(VIVAS O MUERTAS)

Subpartida NACIONAL(ARIAN)

2102.10.10.00 - LEVADURA DE CULTIVO

Fotografías



Referencias

1. Longhi L.G. (2004). A growth kinetic model of Kluyveromyces marxianus cultures on cheese whey as substrate. J Ind Microbiol Biotechnol. 2004 Jan;31(1):35-40